

PARA COMPARTIR Y SONREIR

Papas rellenas con mechada. /\$7.900

Bocados de papa rellenos con mechada, sobre mermelada de tomate y rocoto.

Tabla de nuestra parrilla. /\$15.900

Entraña, longaniza, mollejas y prieta, acompañada con vegetales salteados.

Palta a la parrilla. /\$8.500

Grillada y rellena con camarones con un toque de aji panka.

Tartar de atún, palta y papaya. /\$9.300

Junto al sabor del atún la suavidad de la palta y el dulzor de la papaya.

Carpaccio de salmón Austral. /\$10.200

Láminas de salmón ahumado con fresca ensalada de cebollín y palta.

Ajies rellenos. /\$10.800

A la parrilla, rellenos de queso azul y almendras. Servido con prosciutto, mermelada y camote hilo.

Otras frescas 6 un. /\$6.900 12 un. /\$10.500

Crudo de res con quinoa crocante. /\$8.700

Filete sazonado con quinoa crocante, cebolla encurtida, mostaza y cilantro. Sobre sopa de perejil y jengibre, servido con tostadas de campo.

Carrilleras en pan brioche de la casa. /\$7.100

Dos sandwiches de carrillera de res al vino tinto, rúcula, pepinos dulces y mayonesa. Acompañado de papas fritas.

Empanaditas Chilenas. /\$5.900

Dos camarón queso y dos mechada queso!

Bocados de congrio tempura. /\$9.600

Fritos en tempura hecho con cerveza artesanal y servido con ensalada chilena.

Tabla de jamones. /\$10.800

Artesanales, servidos con frutos secos y sopaipi-llas.

Langostino y calamar. /\$14.900

Langostinos australes a la parrilla y calamares rellenos con chupe de pulpo y queso de oveja. Con papas semilla salteadas.

LA MEJOR PARRILLA DE LASTARRIA

CARNES

- * Parrilla para tres. /\$29.700
- * Entraña Angus. /\$14.100
- * Entraña Nacional. /\$11.900
- * Filete. /\$12.900
- * Lomo Liso. /\$11.100
- * Lomo Vetado. /\$11.900
- * Entrecot (500grs.) /\$14.900
- * Longaniza artesanal. /\$7.600

- Inglesa: 20% cocido, muy jugosa.
- A punto: 40% cocido, jugosa y con temperatura al interior.
- Tres cuartos: 75% cocido, mayor temperatura interior.
- Bien hecho: +90% de cocción hasta el centro.

PESCADO

- * Pulpo. /\$11.900
- * Albacora. /\$8.800
- * Trucha entera. /\$9.500
- * Salmón. /\$10.500
- * Atún. /\$9.800
- * Merluza. /\$8.900
- * Róbalo. /\$10.200

GUARNICIONES

- * Papas con puerros y crema
- * Pastelera de choclo y albahaca
- * Puré rústico
- * Mix de hojas verdes
- * Ensalada chilena
- * Vegetales Grillados
- * Habas y tomates al pilpil
- * Papas nativas
- * Puré de zanahoria
- * Gnocchis de polenta fritos

Todas a \$3.300



NUESTROS CLÁSICOS... IMPOSIBLE RESISTIRSE!

Pulpo confitado. /\$11.900

Con un suave toque ahumado y cubierto de mani tostado. Servido sobre crema de ostiones y papas nativas.

Costillar de cerdo con puré picante. /\$9.800

Un clásico chileno tradicional, aquí lo encuentras al mejor nivel!

Pastel de choclo Quitral. /\$15.900

Asado de tira en cocción de 8 horas sobre pastelera de choclo y albahaca, huevos de codorniz y aceitunas.

Atún Malibú. /\$10.900

Atún sellado en costra de hongos chilenos, sobre puré de habas con aceite de trufas y tocino crocante. Acompañado de cubos de piña caramelizada al malibú.

Risotto Pablo Neruda. /\$10.900

Tomamos el tradicional caldillo de congrio y lo convertimos en risotto. Arroz arborio, mariscos y filete de congrio para coronar.

Croquetas de lentejas. /\$8.900

Acompañadas con ensalada de verduras de temporada y suave crema de ricota casera y nueces tostadas.

ENSALADAS

Atún con especias. /\$8.800

Hojas verdes, cubos de atún sellado en Garam Masala, lentejas, peperonata, tomates cherry, palta, manzana y láminas de mango encurtido en vinagre de mandarinas.

Salmón ahumado. /\$8.900

Hojas verdes, rúcula, salmón ahumado, rabanitos, garbanzos, queso parmesano, gajos de naranja, cubos de palta y crocante de nuez caramelizada.

Roast beef. /\$8.400

Hojas verdes, láminas de carne ligeramente asada, pepinillos dulces, cebolla y hummus.

JUGOS, LIMONADAS, AGUAS Y BEBIDAS

Jugos de fruta. /\$2.800

Limonada clásica. /\$3.100

Limonada especial. /\$3.400

Bebidas. /\$1.800

Agua mineral nacional. /\$1.600

Agua San Pellegrino (750cc.). /\$3.800

Acqua Panna (750cc.). /\$3.800

Redbull (250cc.). /\$3.400

